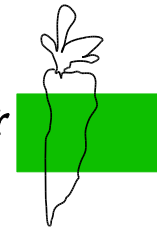






Speisenplan KW 26

(27.06. bis 01.07.22)



Natur-KostBar
Bio-Catering



Montag		Farfalle mit Tomatensauce, Parmesan, dazu Rohkost	Allergene: Milchprodukte, Weizengluten, Sellerie
Dienstag		Dinkelgrieß mit heißem Beerenkompott, Zimt Zucker	Allergene: Milchprodukte, Dinkelgluten, (glutenfrei möglich)
Mittwoch		Bunte Gemüsesuppe mit Muschelnudeln, dazu Vollkorn-Fladenbrot	Allergene: Milchprodukte, Weizengluten (Suppe glutenfrei möglich)
Donnerstag		Veggie-Bullar, mit feiner Rahmsauce, Petersilienkartoffeln	Allergene: Dinkelgluten, Milchprodukte,
Freitag		Fischstäbchen dazu Remoulade und Kartoffelmus, Obst	Allergene: Milchprodukte, Dinkelgrieß, Ei, Fisch
 = Wunschessen der Kinder			
Falls nicht anders gekennzeichnet stammen alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischem Anbau			



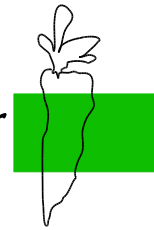
DE-ÖKO-006

Speisenplan KW 26

(27.06. bis 01.07.22)



Natur-KostBar
Bio-Catering



(Änderungen vorbehalten!!)

=

Speisenplan KW 26

(27.06. bis 01.07.22)



Natur-KostBar
Bio-Catering

